

Borůvkový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Borůvky 1 kg
- Vodka 1 l
- Červené víno 1 l
- Cukr 0.75 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do přiměřeně velké nádoby (nejlépe 4-litrová sklenice) dáme 1 kg višní nebo borůvek, 3/4 kg cukru a necháme 2 hodiny stát, aby pusila šťáva. Pak je zalijeme 1 l červeného vína a 1 l vodky. Během jednoho dne je občas promícháme a pak je necháme stát v chladu 6 týdnů (stačí ale i 4 týdny, i po 4 týdnech je výborný). Slijeme je přes sítko a máme hotový likér, který plníme do lahví.